

Mettre en œuvre la distillation des eaux-de-vie de Cognac

Les techniques de double distillation à repasse



**FRANCE
compétences**

CERTIFICATION

enregistrée au Répertoire spécifique

[N° de fiche RS 7073](#)





280 H

196 H en formation
84 H en entreprise



8 à 14 pers.
Max.



8 semaines

du 07 septembre au 03 novembre 2026

Tarif : 25€ l'heure stagiaire
(frais de dossier non inclus)



Ouvrier viticole, ouvrier de chai, ouvrier de la filière des spiritueux.
Viticulteurs et responsables d'exploitation

Présentation

La distillation est un métier très spécifique. Les bouilleurs de profession et viticulteurs bouilleurs de cru portent l'activité dans la production du Cognac. Les spécificités de la **double distillation dite à repasse** nécessitent d'acquérir le savoir-faire nécessaire. La formation « **Mettre en oeuvre la distillation des eaux-de-vie de Cognac** » permet de contribuer à cette transmission des compétences en proposant un **programme adapté aux besoins, attentes et enjeux environnementaux** du distillateur.



Les objectifs

- Maîtriser les aspects réglementaires en lien avec la production d'eaux de vie de Cognac
- Élaborer des vins de distillation
- Acquérir les compétences de dégustation des vins de distillation et eaux de vie de Cognac
- Connaître la distillation Charentaise
- Maîtriser les aspects transversaux en termes de sécurité environnement
- Maîtriser le machinisme utilisé dans les chais et distilleries Charentaises



Pré - requis

Les candidats sont reçus en 2 fois pour évaluer leur pré-requis :

- La réalisation d'un test de vérification des connaissances de base en français et mathématiques
- Un entretien individuel sur les aspects professionnels et savoir-être auprès de représentants de l'Institut Richemont et des membres du Syndicat des Bouilleurs de Profession



Moyens pédagogiques

- Conduite des méthodes pédagogiques en alternance entre les apports théoriques et les travaux pratiques en entreprise autour de la fabrication des vins destinés à la distillation et procédés d'élaboration des eaux de vie de Cognac.

2 SESSIONS en entreprise

- Les vins et la distillation
- La distillation Charentaise

PROGRAMME

Méthodes pédagogiques

La formation proposée est une formation alternée sur le rythme suivant :

- 2 semaines de formation en centre (orientées connaissances générales et maîtrise de l'élaboration des vins de distillation)
- 2 jours en entreprise découverte sur l'élaboration des vins de distillation en septembre
- 3 semaines de formation en centre (orientées «Distillation Charentaise»)
- 10 jours en entreprise sur la distillation charentaise et 1 jour de mise en commun des expériences (stage distillation à partir de mi-octobre)
- 1 journée de préparation aux évaluations finales
- 1 journée consacrée aux évaluations finales théorique et pratique en distillerie en fin de formation

Durant les périodes de formation en centre, une attention particulière sera portée sur l'équilibre entre apports théoriques, mises en pratiques et visites de cas concrets.

Compétences visées

C1 Évaluer les vins les plus adaptés à la production de cognac en analysant leurs caractéristiques viticoles de production, d'élaboration et gustatives

C2 Mettre en place les conditions de stockage des vins destinés à la distillation en sélectionnant des contenants de cuverie adaptés

C3 Gérer le processus de distillation en contrôlant les paramètres de l'alambic (pression, température...), les dispositifs de sécurité de l'alambic, l'environnement de travail et en appliquant les techniques de séparations des fractions en double passe. Comprendre les procédés de distillation à colonne

C4 Évaluer les qualités sensorielles des eaux de vie de cognac/nouvelles en utilisant des techniques de dégustation et s'assurer la conformité et de la qualité du produit

C5 Assurer l'entretien courant d'usage des équipements de distillation en appliquant des protocoles techniques et garantir un processus de distillation efficace et nouvelles technologies à faible impact environnemental

C6 Mettre en place des procédures de suivi administratif et réglementaire respectant les réglementations de sécurité alimentaire, de formalités douanières, de répression des fraudes, ainsi que le chargement et le déchargement d'alcool, assurer la conformité administrative et réglementaire de la distillerie

Modules optionnels

Sauveteur Secouriste du Travail SST (14h) et
Habilitation Electrique B0-H0 (7h)

Évaluation

- Une épreuve d'évaluation orale sur la base de la soutenance d'un rapport d'activité effectué en entreprise
- Une épreuve d'évaluation pratique en distillerie

Financements possibles

Selon votre statut, situation et régime professionnel :

- CPF
- Plan de développement des compétences
- Boost-Compétence
- ADEC
- FSE
- POE-I
- Transition pro



Contact

Laurent MABILLE
Responsable de formation



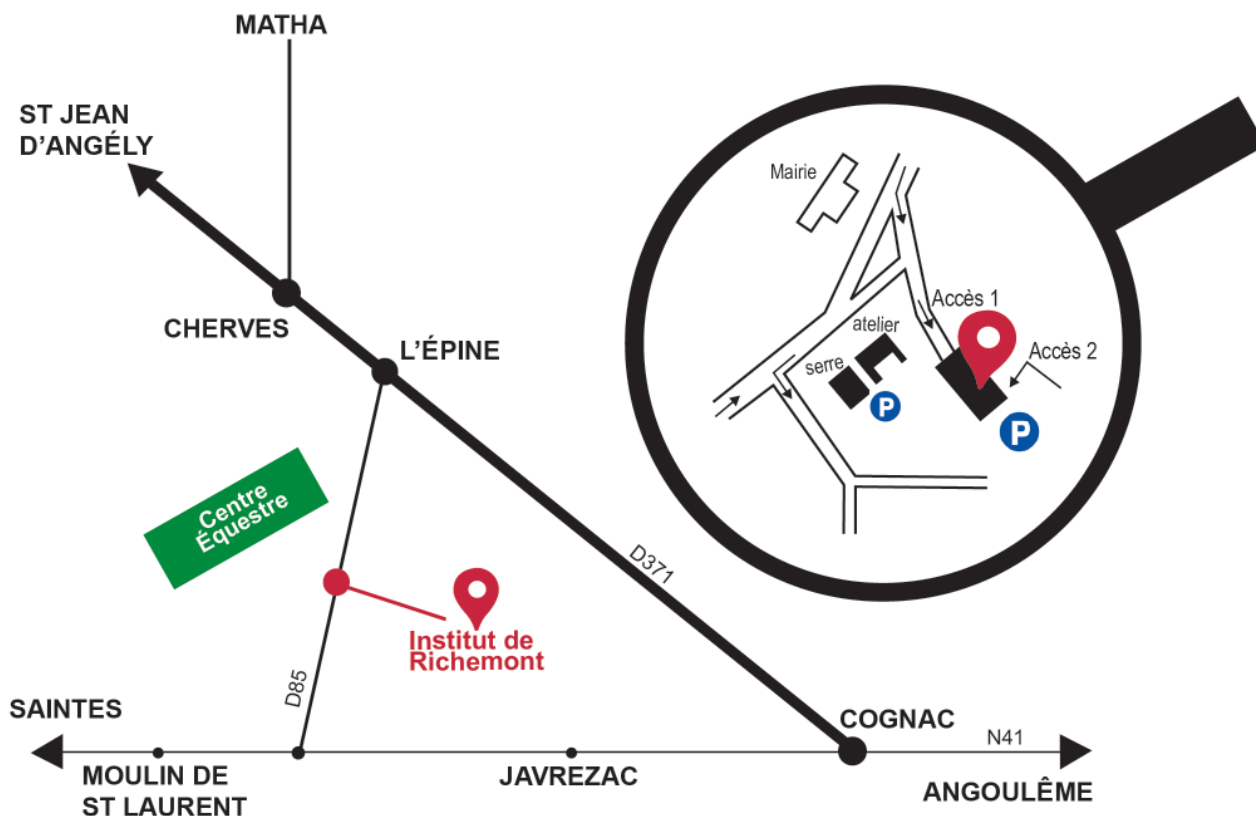
05 45 83 16 49



accueil@institut-richemont.fr

INSTITUT SUPÉRIEUR DE FORMATION PAR ALTERNANCE DE RICHEMONT OF - CFA de RICHEMONT

12, route de l'Ancien Séminaire - Richemont - 16370 Val-de-Cognac
Agrément Organisme de formation DRFP Poitiers n° : 54160018516



Version IR/VO/202504